



▲ 养殖人员在蟹塘里浸水起笼,满笼的黄浦江大闸蟹个大肉肥

本报记者 郭新洋 摄

鱼虾满仓

银鳞雀跃渔获丰



▲ 崇明清水蟹

崇明宝岛蟹庄 供图



▲ 芦潮港集市上水产丰富,各种新鲜海鲜任君选择

本报记者 周馨 摄

鲜活海产品、南美白对虾、本地大闸蟹,让秋天变得肥美而鲜甜,诱得饕餮客垂涎不已。

目前,上海池塘养殖面积 25 万亩,年供应量约 15 万吨,主养南美白对虾、河蟹和鱼类等;近海和远洋捕捞约 14 万吨,包括梭子蟹、带鱼、鲳鳊鱼、凤鲚等。

上海水产品总量有限,去年达 29.73 万吨。选育优质品种,促进提质增效,推广生态养殖,养护自然资源,方迎渔鲜满仓。

秋风起,闸蟹来

秋风起,蟹脚痒,菊花开,闻蟹来。崇明宝岛蟹庄,虽然还未正式开捕,但青背、白肚、金爪、黄毛的清水蟹已逐渐成熟。

“国庆期间只是尝个鲜,公蟹约 3.5 两,母蟹约 2.5 两,大个头还得等 10 月下旬。”上海市河蟹行业协会会长黄春介绍,今年崇明清水蟹养殖面积约 8000 亩,产量预估 80 万斤至 100 万斤,比去年略高一些。

今年夏天连续高温炙烤,全国多地大闸蟹减产,为何崇明蟹稳中有升?原来,崇明建起一批标准化养蟹基地,夏季运用水位控制、水温调节等技术,为清水蟹构建良好的生长环境,不受高温影响。同时,崇明蟹养殖采用生态修复、蟹草共生等模式,今年还调整了水草种植的品种和密度,在伊乐藻之外还增加了苦草、轮叶黑藻等,有效调节水质。

曾经的崇明“乌小蟹”“老毛蟹”变身“清水蟹”“大长腿”,离不开科技攻关,覆盖良种研发、蟹种培育、池塘生态、饲料利用、病害预防、产品加工等全环节。因此,崇明蟹富含游离氨基酸、鲜味氨基酸、甘氨酸,蟹肉更加鲜嫩甜美,品后还有回甘。

这几天,在宝山区罗泾镇长江口,蟹农们撑着船忙活着抽样捕捞大闸蟹,预计 4 两左右

的大闸蟹能占总量的三分之一。沪宝水产合作社养殖基地工作人员介绍,今夏连续高温,幼蟹不思饮食,影响正常生长,通过及时安装水下增氧设施,难题有效缓解。

“时下,大闸蟹进入成熟阶段,正在堆积膏黄,胃口也好了起来。”养殖基地及时调整饮食结构,以玉米和新鲜带鱼为主食,确保大闸蟹营养,增加肉质鲜美。

好蟹,源自优质种源。目前,中华绒螯蟹第一轮产业体系选育出的“江海 21”品种,拥有上海完全自主知识产权,被农业部公告为国家水产新品种,已在全国 14 个省市区养殖,年养殖面积超 15 万亩。

松江“三泖”牌黄浦江大闸蟹也是本地大闸蟹中的佼佼者。其以纯正优良的种质、肉质甜美的口感、规格硕大的体型,独揽 2016 年“王宝和杯”全国河蟹大赛最佳种质奖、最佳口感奖、金蟹奖三大奖项,第二轮产业体系已完成首席专家遴选,即将进入实施阶段。

得益于这些优质的蟹种,以及标准化养殖,本地大闸蟹品质不断提升。国庆节后,崇明清水蟹、松江黄浦江大闸蟹、宝山长江蟹将陆续开捕。

本报记者 范洁



▲ 金山嘴老街临海,游客可以饱尝新鲜可口的各类海鲜

本报记者 孙中钦 摄



▲ 金山嘴渔村的“盐水八大碗”特色菜肴 本报记者 陶磊 摄

品海鲜,享渔趣

今秋,经过三个月“史上最严休渔期”,金山嘴渔村迎来忙碌与丰收。白米虾、青蟹、板刷鱼、龙头鮳……渔船满载着渔家与饕客的期盼归来。

“今年渔货特别多!一条船一天能打干儿八百斤。”沪杭公路边,一字排开的新鲜货栈前,姜冬梅的摊位紧邻丁字坝码头。她是土生土长的渔村人,父亲当过船老大,丈夫也曾出海捕鱼,姜冬梅凭着识货懂经、诚信爽快,与多位船主签订长期合约,成为本地最大的海鲜供应商之一。“今年青蟹又多又肥,这两天还有野生大黄鱼,这条就有一斤二两。”

杭州湾畔,逛老街、吹海风、尝海鲜,正值“渔味无穷”2017 金山海鲜文化节,30 余家渔餐馆佳肴飘香。

本报记者 范洁



▲ 金山嘴渔村渔船泊岸

本报记者 陶磊 摄



▲ 金山嘴渔村海鲜摊位上堆满了海鲜 本报记者 陶磊 摄

对虾,对味

青浦区王仙村,上海彰显渔业专业合作社养殖基地绿树成荫,300 亩水面鸥鹭翔集,银鳞雀跃。

在基地虾塘内,身穿齐胸“水裤”的工作人员将绿色地笼网抛入塘中,一边伸展拉开,一边撒播饵料。不一会儿,就有鱼虾钻进笼中,拆开笼子后,只刚刚出水的对虾欢蹦乱跳,每只都晶莹剔透,个头均匀,虾线分明,每只重量在 14 克至 16 克。合作社副总经理倪国平很是自豪:“基地的对虾每斤头数约 30 至 35 只,比目前水产市场售卖的大了一倍,水产市场售卖的基本在 60 只上下。”

南美白对虾是上海市水产养殖的主导品种,去年承保面积已达 15.86 万亩,而鱼米之乡青浦,已成为全市白对虾养殖面积最大、最集中的区域之一。

基地采取鱼虾混养的生态模式,利用不同鱼类的生活习性和生理特点,适时放养草鱼、鲢鱼、鳊鱼等鱼种,及时吞吃剩饲料及病、死虾,为虾苗生长营造良好水环境,养殖中严禁各类抗生素,只使用 VC、钙制剂、有益菌等“保健品”。

“以前,虾苗都依赖海南、福建、广东等地区空运到上海,不仅生产成本高昂,而且品质难以保证。”合

本报记者 范洁



▲ 青浦南美白对虾 本报记者 徐程 摄